

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 28. Riseten vom Butterreig mit einer Farce von Fischen auf einen
Fasttag

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

Maß weißer Fastencoulis dazu, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier dazu, setze es nochmals auf das Feuer und mache die ganze Masse mit dem Kochlöffel untereinander. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein, und siede sie im Wasser, wie schon bei den Croqueten von Gefröse gezeigt worden ist.

N^o 28. Riseten vom Buttermteig mit einer Farce von Fischen auf einen Fasttag.

Wasche das Fleisch von einem 2 pfündigen Karpfen sauber aus, schneide es klein würfelartig und lege es in ein Kastrol oder Tiegel; gib dazu 6 Loth Butter, die Schale von 1 Citrone, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 10 ausgewaschene und ausgegräthete Sardellen, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß und 12 Charlotten. Dieses alles setze auf das Feuer, rühre beständig darin bis alles weich ist, dann schneide es mit einem Schneidmesser recht fein. Der Buttermteig wird gemacht wie schon gezeigt worden ist, und aus der Farce kleine runde Kügelchen in Größe eines 3 kr. Stücks. Treibe den Butermteig aus in der Dicke eines Federkiels, und bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, schlage die Kügelchen darein, mache mit dem Backrädchen kleine Riseten hinein, und bornire sie im Semmelmehl. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten backe sie schön langsam in 2 Pfund Schmalz und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 29. Hors d'oeuvre von einer Rehleber.

Die Rehleber wird sauber ausgewaschen, alsdann über Nacht in 1 Maß Milch gelegt damit sich das Blut ausziehe, und so recht zart werde. Den andern Tag lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und schneide sie mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Das Zusammengeschnittene lege in ein Kastrol, schneide $\frac{1}{2}$ U. frischen Speck eben so fein wie die Rehleber und gib ihn in das Kastrol. Weiche das Weiße von 2 kr. Broden davon das Braune abgenommen ist in Milch, wenn solches geweicht hat drücke es aus und lege es zu der Rehleber und zu dem Speck. Mache ein Finscur von 16 oder 20 Charlotten nebst etwas Petersilie, röste es in 6 Loth Butter, lege das Finscur auch zu der ganzen Masse und gib das nöthige Salz dazu wie auch ein wenig Muskatennuß. Setze die ganze Masse auf das Feuer und rühre beständig darin bis alles einige Walle